

Positionspapier zum Thema

Essensverpflegung in den Kindergärten Kita am Mühlbach und Köllsche Gärten

Wir sind überzeugt, die Verpflegung unserer Kinder ist mehr als nur reine Nahrungsaufnahme, sie ist Teil des pädagogischen Konzepts.

Unsere Positionen für die kommenden Entscheidungen:

1. Kochen vor Ort erhalten

In der Kita am Mühlbach funktioniert die Eigenorganisation seit langem hervorragend. Wir setzen uns massiv dafür ein, das Kochen vor Ort zu bewahren.

Nur so erleben Kinder unmittelbar, wie Mahlzeiten entstehen, der Geruch von frischem Essen und der Blick in die Küche sind pädagogisch wertvoller als jeder Lieferwagen.

"Guck mal, da kommt der Lieferant" darf nicht der Ersatz für echte Küchenkultur sein.

2. Ende der Hängepartie in den Köllschen Gärten

Es ist inakzeptabel, dass in der Kita Köllsche Gärten seit der Eröffnung kein schlüssiges Verpflegungskonzept existiert. Dass während der Testphase sogar Essen freitags für den darauffolgenden Montag angeliefert wurde, ist für uns ein Warnsignal.

Diese "Notlösungen" gehen zu Lasten der Kinder und des Personals. Hier muss endlich eine dauerhafte, qualitätsorientierte Lösung her.

3. Erzieherzeit ist Kinderzeit

Wir lehnen Caterer-Modelle ab, bei denen die logistische Arbeit (Aufwärmen, Spülen, Organisieren) an den Erzieherinnen hängen bleibt.

In Zeiten des Fachkräftemangels müssen wir die Attraktivität des Berufs in Stockstadt schützen. Wer pädagogisch arbeitet, darf nicht zur Küchenhilfe werden.

4. Hybrid-Konzept (Backup-Lösung)

Um Ausfälle durch Urlaub oder Krankheit abzusichern, fordern wir lokale Gastronomie als Ersthelfer. Wir fordern, den Dialog mit unseren Stockstädter Gastronomen zu suchen.

Wenn ein lokaler Partner in der Lage ist, mit einem Vorlauf von nur 24 Stunden einzuspringen, sollte dies die erste Wahl sein um Krankheit oder Urlaub abzudecken.

Das stärkt unsere Betriebe im Ort und garantiert, dass das Geld in Stockstadt bleibt. Während große Caterer oft lange Lieferwege haben und Essen teils Tage im Voraus produzieren, bietet die lokale Gastronomie Frische und eine unschlagbare Ökobilanz.

Sollte sich kein lokaler Partner finden, bietet der Caterer Geschmacksschatz genau ein solches Konzept, welches Urlaub und Krankheit abdecken kann mit 24h Vorlauf.

5. Fazit

Obwohl das Thema in der letzten Sitzung der aktuellen Legislaturperiode behandelt werden soll, ist derzeit noch unklar, ob das Thema direkt final entschieden oder in die nächste Legislatur vertagt wird.

Sollte die Entscheidung jetzt gefällt werden, werden wir dies kritisch begleiten. Für den Fall, dass das Thema erst nach der Wahl abschließend behandelt wird, bewerben wir uns am Wahltag um das Vertrauen der Bürger, um genau diese Positionen in der neuen Gemeindevertretung konsequent zu vertreten.

Unser Ziel ist es, eine Lösung durchzusetzen, die nicht nur auf dem Papier günstig oder einfach ist, sondern die im Alltag unserer Kinder und Erzieher wirklich funktioniert.